

CUISINE CENTRALE  		Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE FICHE DE POSTE – AJOINT AU RERSPONSABLE DE PRODUCTION	Référence FP/CCSIVOM-St-Pier/002_072019 N° de version 1 Ancienne(s) réf. Aucune Diffusion 16/07/2019 N° page Page 1 sur 3
Rédacteur	Didier LAURENT – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Vérificateur	Dominique DELATTRE – Responsable de Production-Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Approbateur	Nouzha CHERIF – Qualitienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Validation instance	Mr Samba TIMERA – Coordinateur Technique et du Système d'Information - Validé le 22/07/2019		



DESCRIPTIF DE POSTE

♦ Intitulé de la fonction :

Adjoint au responsable de production

♦ Grade :

Agent de maîtrise – **Catégorie C**

Position dans l'organigramme DGS ⇌ Directeur de la Cuisine Centrale ⇌ Qualificienne de la démarche Qualité ⇌ Responsable de Production ⇌ Agents de Production

♦ Résumé des missions :

- Seconder le responsable de production, encadrer l'ensemble de l'équipe des agents de production.
- Remplacer le responsable de production en cas d'absence
- Mettre en œuvre l'organisation, la planification de la production et de la fabrication des repas pour les villes de Stains et Pierrefitte-sur-Seine en adéquation avec la démarche Qualité.

♦ Activités / management de l'équipe

- Manager et assurer la progression de l'équipe d'agents de production
- Suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.
- Assurer le poste de responsable de production dans toutes les missions et les tâches en cas d'absence.

♦ Activités / Gestion et pilotage de la production

- collaboration avec le service de la commande publique pour les commandes M.P.
- Participe à la production des plats en cuisine et à l'élaboration des fabrications.
- Evalue, planifie, contrôle la qualité de la production, l'allotissement, et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité de la Cuisine Centrale
- Applique et fait appliquer les procédures d'entretien et des nettoyages des PND, ainsi que des plans d'entretien
- Participe à la remise en état des locaux et des matériels.

♦ Savoirs requis :

- Technologies alimentaires (matières premières, matériels)
- Textes réglementaires en hygiène et sécurité alimentaires
- L'organisation du travail dans un secteur de production culinaire
- Le statut des personnels territoriaux ou autres

♦ Savoirs requis :

- Technologies alimentaires (matières premières, matériels)
- Textes réglementaires en hygiène et sécurité alimentaires
- L'organisation du travail dans un secteur de production culinaire

- Le statut des personnels territoriaux ou autres

♦ **Savoir-faire requis :**

- Encadrer une équipe
- Contrôler la gestion des matières premières utiles pour les fabrications
- Analyser et anticiper les besoins de productions
- Contrôler le respect des normes

♦ **Savoir être requis :**

- Savoir communiquer
- Rigueur et disponibilités
- Sens du contact et aptitudes aux relations humaines

♦ **Moyens :**

- Cuisine de la Cerisaie
- Equipe de 25 agents
- Equipements cuisine (matériels de cuissons, operculeuses, fours, chambres froides, cellules de refroidissement, piano de cuisine, mobilier et petits matériels de cuisine.

Equipement informatique mutualisé, logiciel « FUSION » et « SALAMANDRE »

♦ **Relations hiérarchiques :**

- Responsables :

Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM de Stains - Pierrefitte, Responsable de production.

- Collaborateurs :

25 agents de production

♦ **Relations fonctionnelles :**

Internes :

- Magasin et stockage alimentaire
- Secteur des préparations froides
- Secteur cuisson
- Secteur du conditionnement chaud
- Secteur de la répartition et des allotissements
- Secteur plonge
- Salle à manger du personnel
- Secteur quai de départ livraisons

Externes :

- Fournisseurs
- Offices scolaires
- Foyer - résidence

♦ **Temps de travail (horaires, repos...) :** 36h00 / hebdomadaire

Repos samedis, dimanches et jours fériés

◆ **Diplômes et niveaux de formation :**

- Diplôme de base : CAP de cuisine / BEP de restauration
- Ou BAC prof de cuisine ou équivalent
- Formation en hygiène alimentaire ou HACCP

Compétences / Exigences requises / Qualifications

- Maîtriser la méthode HACCP et la législation
- Capacité d'organisation, rigueur et disponibilité
- Connaissance et pratique des outils informatique (traitement de texte, tableau,.....)
- Connaissance et pratique des outils informatique (traitement de texte, tableau,.....)
- Expérience d'encadrement en restauration collective (liaison froide)
- Maîtriser les méthodes d'organisation et de planification
- Connaissance de la fonction publique territoriale

- Poste à pouvoir à compter du
- Ouvert aux titulaires **et / ou** contractuels (CDD d'un an renouvelable)

◆ **SALAIRE:**

Rémunération statutaire – régime indemnitaire / Grille salariale, traitement indiciaire + prime

🚩 Fiche de poste pouvant faire l'objet d'une nouvelle version – feuille de poste évolutive

REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR	DATE DE MISE EN OEUVRE
Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	Dominique DELATTRE Responsable de Production Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	Nouzha CHERIF Qualificienne Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	16/07/2019
Référence ou N° de procédure & version			FP/CCSIVOM-St-Pier/002_072019 Version 1